

SPAGHETTI CON SPAGHETTI DI MARE E CIPOLLA ROSSA

una ventina di filini di spaghetti di mare (alga himantalia elongata)
cipolla rossa
olio evo
origano secco e semi d finocchio
misto di spezie tipo curry
uvetta
erbette fresche (salvia, erba luigia, basilico, erba cipollina)
spaghetti integrali di farro

Tutti gli ingredienti che ho usato sono biologici.

Ho messo a mollo un'oretta le alghe, ma basta molto meno. Ho tagliato a dadini piccoli la cipolla rossa e l'ho messa in pentola (di ghisa) con un filo d'olio, semi di finocchio e origano, spolverato col mix di spezie che avevo fatto io tempo fa non so con quali spezie, aggiunto l'uvetta, l'alga sciacquata e tagliata a pezzettini e fatto cuocere coperto aggiungendo un po' d'acqua.

Ho scolato la pasta, l'ho aggiunta, ho mescolato, lasciato insaporire un minuto, spento, aggiunto delle erbe fresche, quelle che ho nei vasi, soprattutto secondo me con le cipolle ci sta bene la salvia, e ho mangiato.

